

INHALT

KAPITEL
01

Kursinhalt

KAPITEL
02

Menu

KAPITEL
03

Details

KAPITEL
04

Kurskosten

KAPITEL
05

Optional

Fisch AUF DEM GRILL

DÖRIG & BRANDL AG



01 KURS INHALT

01

02

MENU 2021

KOCHKURS UND FISCHWISSEN

Grillieren von Fillets und Tranchen. Ebenso Rauchfisch, Krustentiere, Muscheln, einen ganzen Fisch und Gemüse.

FRIISCH-FISCH traditionell von der Holzkohle. Grillieren, backen, braten und räuchern - das High-Tech-Keramik Gerät mit kontrollierbarer und regelmässiger Hitzeverteilung. Das Big Green Egg ist ein professionelles Grillgerät.

1. GANG - KRUSTENTIERE VOM GRILL

Hummer & Rock Lobster
BIO Black Tiger Crevetten mit grillierter Wassermelone vom Feuerring, Kräuterbutter

2. GANG - FILETS

Siblings und St. Pierre Filet Jakobsmuscheln im Speckmantel geräuchert Mini Lattich vom Feuerring mit hausgemachtem Brot vom Big Green Egg

3. GANG - TRANCHEN VOM GRILL

Thunfisch im Zitronenpfeffer Lachsfilet mariniert auf dem Zedernholzbrett serviert mit Wakame Salat und Wasabi-Mayonnaise

4. GANG - DESSERT & KAFFEE

Hausgemachter Apfelkuchen vom Big Green Egg marinierter Ananas mit Grand Manier und Mascarponecrème

DETAILS

03

04

KURS KOSTEN

ADRESSE

Dörig & Brandl AG
Ballonstrasse 24
8952 Schlieren

KURSLEITUNG

Andreas Altorfer
Christoph Jegen

KURSUNTERLAGEN

FRISCH-FISCH Rezepte, Herkunftsbrochure,
D&B-Firmenbrochure

TEILNEHMERZAHL / KOSTEN

1 - 14 Personen	Pauschal CHF 2'500.-
15 - 19 Personen	CHF 165.- / Person
ab 20 Personen	CHF 145.- / Person

IM PREIS INKL.

Apéro, Vorspeise, FRISCH-FISCH Gerichte,
Mineralwasser, Weisswein, Rotwein, Bier, Kaffee
und Dessert.

FRISCH-FISCH Rezepte und zwei 10% Gutscheine
für den Einkauf im FRISCH-FISCH MERCATO

TEAMS & AUSRÜSTUNG

Die Gäste werden in Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe arbeitet an einer Arbeitsstation in der Küche sowie an einem Grillplatz draussen.

Kochschürzen und Ausrüstungen werden am Kurs zur Verfügung gestellt.

05

OPTIONAL

RUNDGANG MIT DEMONSTRATION UND DEGUSTATION

Demonstration: Lachs filetieren, Seezunge häuten und filetieren, Loup de mer schuppen und filetieren.

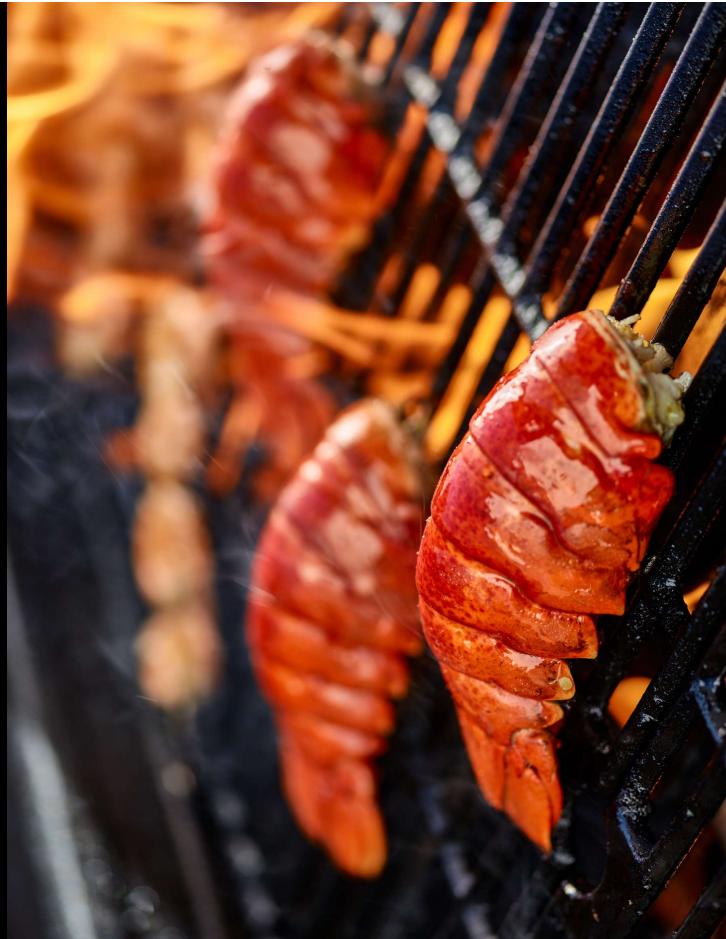
Degustation: Sashimi von Lachs und Thunfisch, Carpaccio vom Thunfisch, Crevetten und Flusskrebs, Rauchlachs und Wildlachs

CHF 19.- / PERSON

GIVE AWAY

Maurerkehle und Marinade nach Wahl

CHF 20.- / PERSON



GLUSCHTIG-MACHER

GLUSCHTIG-MACHER



GLUSCHTIG-MACHER



GLUSCHTIG-MACHER



GLUSCHTIG-MACHER



GLUSCHTIG-MACHER



GLUSCHTIG-MACHER



GLUSCHTIG-MACHER

